

NE IPA 25 l kociołek

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **6**
- SRM **5.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (63.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.2%)	60 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (4.6%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	90 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 60 g eqount w 1 dniu fermentacji.
12 lut 2023, 13:37